

Carte Dîner Terrasse Panoramique

Premiers Appétits

- Tartare de Sandre et Dorade, Gelée de Soupe Thaï et Liserons d'Eau **16 €**
Billes de Melon Marinées à la Marsala, Mascarpone et Chips de Jambon **11 € *****
Gaspacho de Tomates à la Sauge, Olives Taggiashes **12 €**
Salade César aux Gambas et Saumon Mariné **16 €**

Les Grandes Assiettes

- Autour du Bœuf... **24 €**
Autour du Saumon... **22 €**
Autour des Légumes... **18 € ***

Côté Mer

- Bar Grillé au Fenouil Séché et ses Pistous, Pulpes de Carottes Orange et Jaune **25 €**
Espadon Juste Snacké au Piment d'Espelette, Coulis de Picquillos et Piperade **20 € *****
Noix de Saint-Jacques, Emulsion Coco Crevette, Croquante de Soja, Mangue et Carottes **24 € ***

Côté Terre

- Pluma de Cochon, Jus Corse au Lomo, Frites de Panisse et Légumes de Saison **23 €**
Côtes d'Agneau Aveyronnaises Grillées au Thym Citron, Caquelon de Légumes d'Été **25 €**
Faux Filet de Bœuf Argentin et ses Sauces, Pommes Mitraillées à la Sarriette **25 €**

Origine des viandes bovines : Née, élevée et abattue en Europe (excepté le bœuf Argentin)

Fromage

- Le Chaource, la Faisselle, de l'Ossau Iraty Accompagné de Miel et Pain Artisanal **10 €**

Instants Sucrés

- Croustillant au Spéculoos, Mousse Caramel, Cacahuètes Eclat de Chocolat **12 €**
Dacquoise Noisette, Crème de Citron Légère, Ecrasés de Framboises **12 €**
Mousseux à la Pomme Verte, Coque de Meringue, Caramel de Coco Liquide **12 €**
Nage de Fraises au Sirop Samba, Nougatine de Sésame, Emulsion au Yaourt et Sorbet Fruits Exotiques **12 €**
Entremet Abricots, Palet d'Amande Douce, Espuma de Menthe Poivrée **12 €**
Brochettes de Fruits – Sauces au Choix **10,50 €****
Sauces au Choix : Chocolat Blanc-Vanille ou Chocolat Noir-Framboise ou Gianduja-Tonka
Café Gourmand **9 €**

* Végétarien

** Produit concerné par la baisse de la TVA à 5,5%, déduction incluse

Notre Sélection de Vins (extrait de notre carte) :

- 2008 St Nicolas de Bourgueil Cherreau Carré Loire **28 €** - 1997 Château lestage Simon Haut Médoc **57 €**
2005 Givry Domaine Ragot **34 €** - 2007 Crozes Hermitage **34 €**
2004 Château Haut Beau Séjour Saint Estèphe **55 €**

Prix nets – Service Compris